取扱説明書
オーブントースター

SANYO

品番　SK-WA1

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

保証書付（裏表紙）

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書」（保証書付）をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



もくじ

ページ

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　　）内の記号が色記号です。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● **この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。**

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●**本文中の絵表示の意味です。**

⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止、分解禁止、水ぬれ禁止、ぬれ手禁止、接触禁止
● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う、さし込みプラグを抜く

⚠ 警告

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

電源は、100V専用コンセントを使用する
感電や火災の原因になります。

さし込みプラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実にさし込む
ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。

さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない
感電やけがをすることがあります。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない
火災のおそれがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

受皿に油を入れて使わない
火災のおそれがあります。

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない
(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど)。
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

⚠ 注意

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火を防ぐためです。

必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する
取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使用後は必ずお手入れをする
調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火のおそれがあります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーを「切」に戻し、さし込みプラグを抜く
火災の原因になります。
炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。
またガラスが割れることがありますので水をかけないでください。

使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない
高温ですのでやけどをすることがあります。

調理以外の目的で使用しない
火災・やけどの原因になります。

生の肉・魚
接焼かない
ど油の出る
加熱しない
調理物の油が落
る原因になりま
用して
がある
てくだ

使用中は、
加熱しすぎると
発火した
必ず本
見なが

不安定な場
の上で
火災の

壁や家具の
本体の熱
家具を
になり

必要以上に
過熱により発火
タイマ
でき具
くださ

本体の上に
体の下のす
使わな
本体や
の原因

バター
たパン
パンが

缶詰や瓶詰
しない
破裂し
けがを

お願い

●**から焼きはしない**
故障の原因となります。

●**タイマーつまみを固定したり回し過ぎたりしない**
火災のおそれがあります。

●**開けたドアの上に重たい調理物をのせない**
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。

●**紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない**
燃えることがあり危険です。

●**アルミホイ**
に敷かない
故障の原因

●**本体の天面**
器などを置
天面が変色
します。

●**焼き網や受**
など他の調
変形や破損
ます。

やフライなどを直
。また、フライな
ものを受皿なしで

落ちたり、はねて発火す
ます。アルミホイルを使
いても油のもれること
ので、必ず受皿にのせ
さい。

本体から離れない

と、調理物がこげたり、
たりすることがあります。
体のそばにいて様子を
ら使用してください。

所や熱に弱い敷物
では使用しない

原因となります。

近くで使わない

熱によって壁面や天井面、
傷め変色・変形の原因
ます。

加熱しない

することがあります。
ーは短めに合わせて、
合を見ながら調理して
い。

物を載せたり、本
きまに物を入れて
ない

物が変形･変質し、火災
となります。

ーやジャムを塗っ
ンを焼かない

発火することがあります。

などを直接加熱
い

たり赤熱してやけどや
することがあります。

ルをパンくずトレイ

となります。

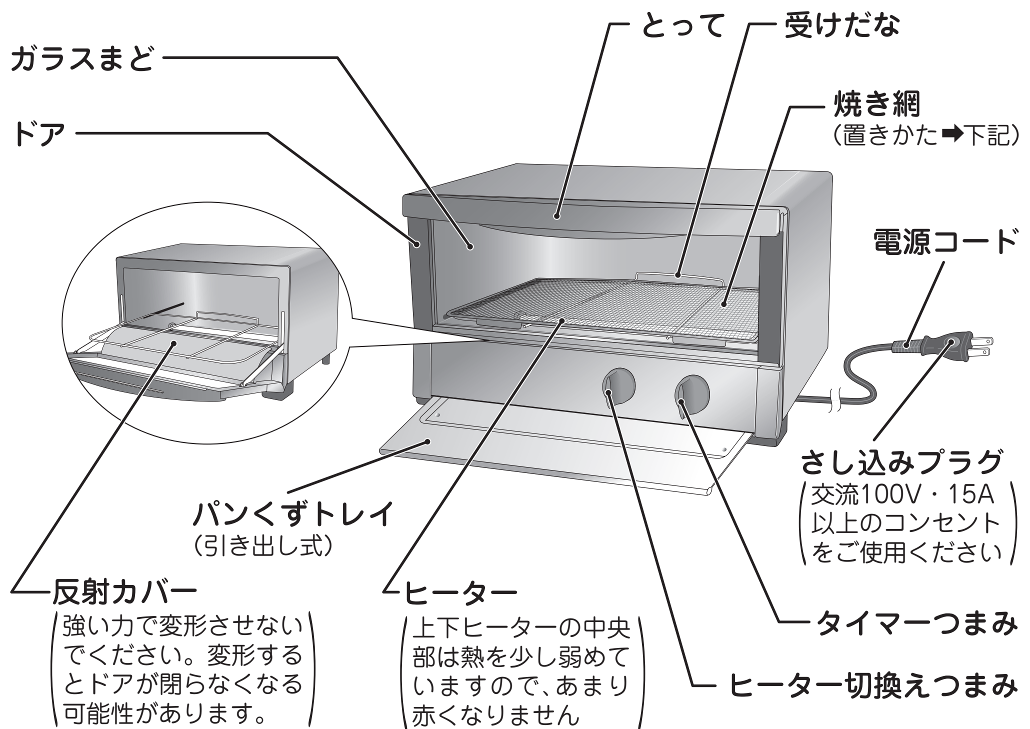
に受皿や熱に弱い容
いたまま調理しない

したり、容器が変形

受皿をガステーブル
理器具に使用しない

員するおそれがあり

各部のなまえ



付属品

受皿（1枚）



- 汁や油のでるものを料理する時は、必ず使用してください。

お願い

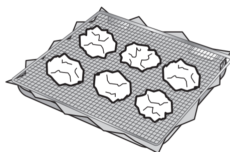
焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない
変形や破損する恐れがあります。

●焼き網と受皿は調理方法に合わせて受だなにセットしてください。

ヘルシーこんがりネット
（焼き網）

トーストは焼きむらをおさえて両面こんがり仕上げます。
フライも余分な油を落としてカラッとヘルシーに仕上げます。

焼き網＋受皿



アルミホイルを敷いた受皿の上に焼き網をのせ、その上に調理物を置く。

使用例：フライのあたため
冷凍フライ

受　皿



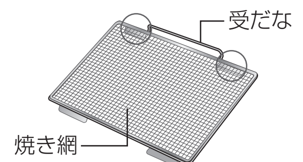
＊受けだなに受皿を直接載せて使用する場合は、受皿が受けだなの奥に当たる位置までセットしてください。

受皿を焼き網の上にのせても使用できます。

使用例：グラタン、
ホイル焼き
ピザ

焼き網

＊焼き網の置き方



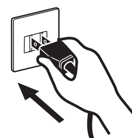
焼き網の一方のつめ2カ所を、受だな奥側の○の位置にくるように置く。

使用例：トースト、きりもち
ホットドッグ
バターロールのあたため

使いかた

はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

1 さし込みプラグをさし込む

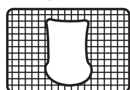


● タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。

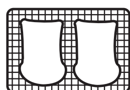
2 調理物を入れる

パンの場合
（山形パンは山側をドア側に向ける）

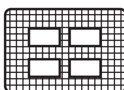
1枚焼き



2枚焼き

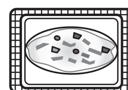


きりもち 4個の場合



焼き網の中央に置く
（奥にかたよると奥側が濃くなります）

グラタンの場合
（受皿使用）



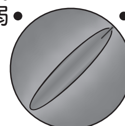
受皿に均等に置く
（加熱すると受皿が反る場合があります）

3 ヒーター切換えつまみを合わせる

● 「お料理の例」を参考に**ヒーター切換えつまみ**を合わせる。

● 「あたため」の場合、上下ともヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。

300Wの場合
この位置に確実に合わせてください。



1200Wの場合
この位置に確実に合わせてください。

弱…上下ヒーターとも弱火

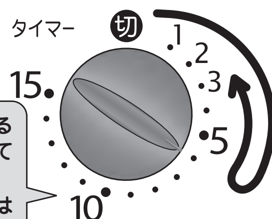
強…上下ヒーターとも強火

4 タイマーつまみを合わせる

● 1目盛は約1分です。

● 調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。
● 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

● 「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどす
● 途中で切りたい時は「切」にもどす



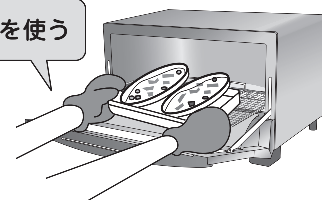
5 調理物を取り出す

● “チーン”と音が鳴り、タイマーが切れます。

● ご使用後はさし込みプラグを抜いてください。

● 調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。
● タイマーは切れた後もしばらく“ジー”と音がしますが故障ではありません。

ミトンなどを使う



お料理の例

調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

お料理例	1回量	調理時間（分）	ヒーター切換えつまみ	焼き網受皿	メモ
トースト	1～2枚	2～3.5	1200W	焼き網	6枚切り（厚さ約2㎝）の場合 1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる
冷凍トースト	1～2枚	2.5～4			表面の霜は取り除く
きりもち	4個	2.5～3.5			ワンポイントアドバイスを参照➡下記
	8個	3～4			
ホットドッグ	2本	5～7			アルミホイルで包む
ピザトースト	1枚	3～4		受皿	作りかた➡5ページ
	2枚	4～5			
冷凍ピザ	1枚	6～7			大きさ8インチの場合　受皿にアルミホイルを敷く （こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる）
常温ピザ	1枚	6～8			大きさ8インチの場合　受皿にアルミホイルを敷く （こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる） 作りかた➡5ページ
えびグラタン	2個	12～14			作りかた➡5ページ
ホイル焼き	2包	12～15			作りかた➡5ページ
フライドポテト	200g	13～15			受皿にアルミホイルを敷く
冷凍フライ	8個	9.5～12		焼き網+受皿	ワンポイントアドバイスを参照➡下記
バターロールのあたため	3個	3～4	300W	焼き網	加熱のしすぎに注意 （こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる）
クロワッサンのあたため	3個	3.5～4.5			
ラスク	4個	10～12			2分間乾燥させる
フライのあたため	3個	10～13		焼き網+受皿	

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度回して残り時間を合わせてください。

ワンポイントアドバイス

▶▶▶トーストを調理する時は

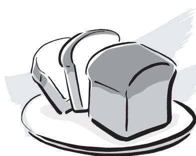
ポイント

種類･厚さ･枚数により、時間の加減が必要

●厚切りのパンは上面が少し濃く焼ける。

●冷凍パンなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまる。

●連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼ける。



▶▶▶ 連続調理をする場合

●調理が終了した後しばらくドアを開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターがはやくつき調理時間がみじかくなる。

ポイント

調理中は、焼け具合が変わるので、ドアを開けない。

▶▶▶市販の冷凍食品を調理する時は

ポイント

「オーブントースター用」を使用

●電子レンジ専用の冷凍食品は発火する恐れがあるので、使用しない。

●温度調節をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがある。
焼き色を見ながら調理時間を調節する。

▶▶▶ アルミホイルの使用

●こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせる。

●においの出るものはアルミホイルで包み、受皿にのせると次に調理するものに、においが移らない。

●受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意する。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になる。

▶▶▶きりもちを調理する時は

ポイント

種類・量により、時間を調節

●表面が焼けても内部が固い場合は、余熱のある庫内に約2～4分入れておく。

ピ　ザ



ヒーター切換え：1200W
焼き時間：6〜8分

材料（1枚分）

ピザクラスト（18㎝）…………1枚	ピザチーズ………50g
ベーコン…………2枚	玉ねぎ（小）……1/8個
トマト（小）……1/2個	ピーマン………1/2個
	ピザソース………40g

作り方

① 玉ねぎは薄く､くし形に切る。ベーコンは、2㎝の幅に、トマト､ピーマンは輪切りにする。
② ピザクラストにピザソースをぬり、①の具をのせ、ピザチーズをのせる。
③ アルミホイルを敷いた受皿にのせて焼く。

ピザトースト



ヒーター切換え：1200W
焼き時間：3〜4分

材料（1枚分）

食パン（5枚切り）…1枚	トマト…………30ｇ
玉ねぎ（小）………20ｇ	ピザソース……25ｇ
ベーコン…………1枚	ピザチーズ……30ｇ
ピーマン…………10ｇ	

作り方

① 玉ねぎはくし形の薄切り、トマト、ピーマンは薄く輪切りにする。
② ベーコンは2㎝幅に切る。
③ 食パンにピザソースをぬり、ベーコン、玉ねぎ、トマト、ピーマンをのせ、ピザチーズをふりかける。
④ 受皿にアルミホイルを2枚重ねて敷き、その上に③をのせ、焼く。

えびグラタン



ヒーター切換え：1200W
焼き時間：12〜14分

材料（2個分）

マカロニ……………80g	（ホワイトソース）
えび…………………6尾	マーガリン（植物性）…20g
玉ねぎ（小）………1/2個	薄力粉………………20g
エリンギ……………30g	牛乳………………350ml
塩・こしょう………少々	コンソメ（顆粒）……………小さじ2
にんにく…………… 1片	塩、こしょう………少々
オリーブ油…………適量	
溶けるチーズ………40ｇ	
パン粉………………少々	
パセリ（みじん切り）…少々	

作り方

① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
② えびは頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、１口大に切る。玉ねぎ、エリンギは薄切りにしておく。
③ フライパンにオリーブ油を入れ､みじん切りのにんにくを加えて熱する。香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え､最後にえびを加えてさっと火を通して、塩、こしょうをしておく。
④ フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しづつ加えて溶きのばしコンソメ、塩、こしょうをする。
⑤ ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
⑥ グラタン皿に⑤を入れ､溶けるチーズ､パン粉､みじん切りのパセリをのせる。
⑦ 受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたら出来上がり。

ホイル焼き



ヒーター切換え：1200W
焼き時間：12〜15分

材料（2包分）

鯛………………1尾	酒………………少々
えび……………2尾	しょうゆ…小さじ1/2
しめじ…………30g	塩………………少々
白ねぎ…………12㎝	レモン…………適量
ごま油…………少々	アルミホイル…適量

作り方

① 鯛は3枚におろし、塩をふって1時間おいておく。
② えびは頭と背わたをとり、軽く塩をふっておく。
③ しめじはいしづきをとる。
④ 白ねぎは3㎝の長さに切る。
⑤ 鯛の皮の部分と白ねぎはガス火で少しこげ目を付けておく。鯛は半分に切る。
⑥ アルミホイルに、ごま油をぬり、えび、鯛、しめじ、白ねぎをのせて、酒、しょうゆをふりかけて包む。
⑦ 受皿にのせて焼く。
⑧ くし切りにしたレモンを添える。

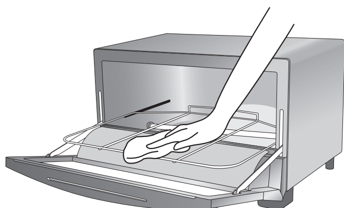
お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。

本体・庫内・パンくずトレイ

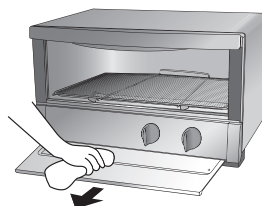
台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。

庫内が汚れているとサーモスタットが早く働き、焼き色が淡くなります。
パンくずトレイに調理くずが残っていると焼きむらの原因になります。



パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出す。
取り付ける時は必ず"上"印の入った面を上にして、奥まで確実に入れる。



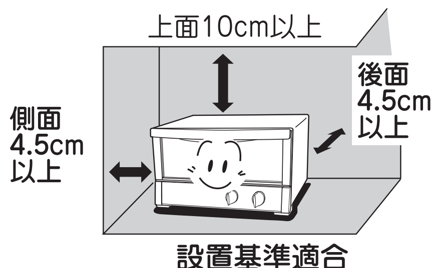
焼き網・受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉・たわしなどは使わない。

ご注意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン·シンナー·みがき粉·たわし·ナイロンたわしは使わない。（表面を傷つけます）
- ヒーターは傷を付けたり､焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。（ヒーターが割れるおそれがあります）
- ガラス窓に傷を付けない。（ガラス窓が割れるおそれがあります）
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。（受皿にしょうゆやソースがついたままで加熱すると､シミができることがあります。）
- 焼き網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。（サビが発生するおそれがあります）

使用場所について

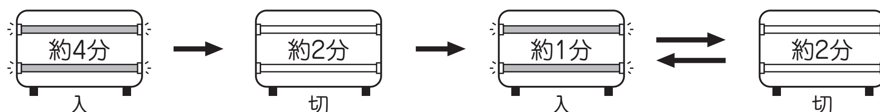


設置基準適合

- 前面と側面の片一方は開放する。
- 壁や家具から離す。樹脂製の熱に弱い壁・家具などからは、さらに距離を離す。
  （熱による変形·変色や火災を防ぐためです）
- 肩よりも高い位置に設置しない。
  （調理物を取り出す時、ドアに手が触れてやけどの恐れがあります）

サーモスタットのはたらきについて

- 本品には過熱を防ぐためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- ヒーターの入切状態（タイマー15分、ヒーター切換えつまみを1200Wにした場合）



（調理物を入れない時のおよその時間）

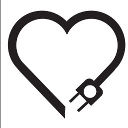
冷凍食品の時はヒーターを入切しますので中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって、中までほどよくあたためます。

故障かな？と思ったら

■ 修理を依頼される前にお確かめください。

症　　状		確認してください
● 加熱されない	→	● さし込みプラグが抜けていませんか?
● 途中でヒーターが消える ● ヒーターが消えたりついたりする ● ヒーターがつかない	→	● 本品は温度調節しているためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。
● 上下ヒーターが赤くならない	→	● ヒーター切換えつまみが「弱」の時は、上下ヒーターは赤くなりません。

愛情点検



安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

こんなことはありませんか?

- ●さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- ●さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
- ●ヒーターが割れている。
- ●タイマーの戻りが不安定。
- ●その他の異常・故障がある。

▶ 使用しないでお買い上げの販売店にご相談ください。

さし込みプラグやコンセントに、ほこりやごみがたまっている。

▶ ほこりやごみを取り除いてください。

仕　様

品番	ＳＫ－ＷＡ１
電源	交流 100V　50−60Hz
消費電力	1200W
外形寸法	幅 約370×奥行 約285×高さ 約222（mm）
庫内寸法	幅 約324×奥行 約218×高さ 約　87（mm）
質量	約 3.4Kg
ヒーター切換えつまみ	強　1200W／弱　300W
調理タイマー	15分計タイマー（報知音つき）
付属品	受皿 1枚

アフターサービスについて

保証書（この取扱説明書に印刷されています）

- 保証書は必ず「**お買上げ日・販売店名**」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**

補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を**製造打切後、5年**保有しています。

性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
  修理により使用できる場合には、お客様のご要望により**有料修理**いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

総合相談窓口　三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9:00〜18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

◆北海道地区	札幌	☎（011）290-1522
◆東北地区	仙台	☎（022）714-6137
◆関東地区	東京	☎（03）3815-1111
◆中部・北陸地区	名古屋	☎（052）533-5245
◆近畿・四国地区	大阪	☎（06）6994-9570
◆中国地区	広島	☎（082）297-6067
◆九州・沖縄地区	福岡	☎（092）461-8022

※郵便・FAXでご相談される場合は

三洋電機（株）お客さまセンター

〒570−8677　大阪府守口市京阪本通2−5−5
FAX（06）6994-9510

修理相談窓口　三洋コンシューママーケティング（株）

受付時間：月曜日〜金曜日 9:00〜18:30
土曜・日曜・祝日 9:00〜17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

東コールセンター	東京	☎（03）5302-3401
西コールセンター	大阪	☎（06）4250-8400

関東・首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

◆北海道地区	札幌	☎（011）833-7888
◆東北地区	仙台	☎（022）382-2213
◆長野地区	長野	☎（0263）26-1772
◆新潟地区	新潟	☎（025）285-2451
◆福島地区	福島	☎（024）945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

◆北陸地区	金沢	☎（076）237-6650
◆東海地区	名古屋	☎（052）979-3456
◆中国地区	広島	☎（082）293-9333
◆四国地区	高松	☎（087）844-8321
◆九州地区	福岡	☎（092）922-9311

◆沖縄地区　沖縄　☎（098）944-5018
受付時間：月曜日〜土曜日（日曜、祝日および当社休日を除く）
9:00〜12:00、13:00〜17:30

住所・電話番号はご通知なしに変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的>
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jp をご覧ください。

三洋電機株式会社

鳥取三洋電機株式会社
ホームアプライアンスビジネスユニット　〒680−8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地